PROTOCOLO OFICIAL:

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Queijo Mussarela

MARCA: D' NONA

FORNECEDOR: Dialta Alimentos

SOLICITAÇÃO: CC 81/2022 - HSC - Item 5

DATA DA ANÁLISE: 29/12/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Beatriz Santana de Oliveira

DATA DE FABRICAÇÃO: 21/11/22

LOTE: LOT321

DATA DE VALIDADE: 21/02/23

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	X		
ODOR	X		
GOSTO	X		
TEXTURA	X		
PARECER TÉCNICO:	(X) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características sem manipulação apropriadas.		

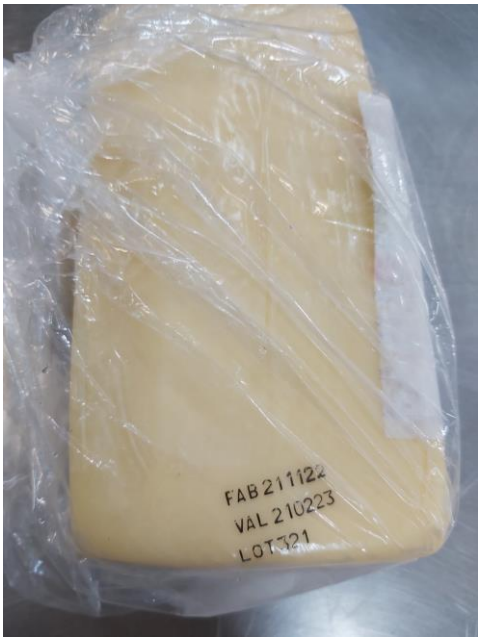
AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Pizza

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	X		
ODOR	X		
GOSTO		X	Gorduroso
TEXTURA	X		
% DE PERDA ESPERADO:	NA		
PARECER TÉCNICO:	( ) aprovado (X) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	O produto utilizado atualmente atende melhor as necessidades da produção e dos prazos de pedido/entrega.		

REGISTROS FOTOGRÁFICOS DA ANÁLISE DA AMOSTRA







PARÂMETROS PARA ANÁLISE

1. **Cor** – A cor de um alimento pode ser percebida pelo seu tom, intensidade e brilho. A alteração de qualquer uma destas propriedades, seja interna ou externamente, pode indicar mudanças da qualidade do produto. Por isso é necessária a verificação e comparação destes fatores com os resultados esperados.
2. **Odor** – Substâncias que evaporam facilmente presentes do alimento, são percebidas pelo nosso olfato, podendo indicar alterações no produto. Após colocar o alimento na boca, pode ser percebido o seu aroma, que compõe o sabor do alimento.
3. **Gosto** – O gosto do alimento é a identificação das características primárias, como doce, amargo, ácido, etc. Tais características são percebidas por nossa boca, estando relacionadas com nosso paladar. A presença do sabor “rançoso”, a intensidade e duração do sabor doce do alimento, por exemplo, devem ser avaliados durante os testes a serem realizados.
4. **Textura** – Esta propriedade do alimento é percebida quando ele é mordido, cortado ou pressionado. É por meio dela que podemos perceber a crocância, maciez, granulosidade, elasticidade entre outras características do alimento em **questão.**